RESEP INSPIRATIF DAN ANTIGAGAL

Saji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

RESEP TEMATIK:
"14 RESEP PRAKTIS & EKONOMIS TETAP MAKAN ENAK DI AKHIR BULAN"

KREASI NUSANTARA
HANGAT & SEGAR SOTO BENING NUSANTARA
HAL. 10

BUMBU KITA
HARUM MENGGODA BERTABUR DAUN KETUMBAR
HAL. 12

TOP TRICK
TRIK ANTIGAGAL KUE PEPE PANGGANG
HAL. 13

HOW TO
GURIH & LEZAT SAUS KEJU BUATAN SENDIRI
HAL. 8

Saji Edisi 484/XVIII
17 Februari - 2 Maret 2021
24 Halaman | Rp 17.000
(Rp 17.500 Luar P. Jawa, Bali, NTB, NTT)

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE
SAJM210217
771858 191912
201351494

KOREAN FOOD FAVORIT
MURAH MERIAH & ENAK DI LIDAH

Halo Sajiers,

Benar-benar tak terasa, bulan Februari sudah di belakang kita. Pandemi COVID-19 sudah memasuki masa setahun. Tentu banyak pengalaman yang kita alami dalam setahun selama pandemi ini ya. Bagi Sajiers yang saat ini sedang berjuang melawan virus Covid-19, manfaatkan masa isolasi mandiri dengan selalu berpikir positif. Semoga selalu diberikan kekuatan, kesabaran, sambil tak lupa selalu mengonsumsi vitamin dan makanan sehat, serta berdoa agar selalu diberi kesehatan oleh-Nya.

Bagi Sajiers yang sudah melewati masa-masa isolasi mandiri atau perawatan dan yang aktif bekerja di luar rumah, tentu perlu tetap menjalankan atau bahkan meningkatkan kedisiplinan untuk setiap pada protokol kesehatan (prokes). Dengan mempersiapkan diri sebaik mungkin dan disiplin menerapkan prokes, mudah-mudahan kita semua selalu diberi perlindungan dan kesehatan oleh Yang Maha Kuasa.

Nah, buat Sajiers yang lebih banyak di rumah selama pandemi, kini saatnya mulai kembali berkreasi mencoba berbagai menu baru, yang bisa jadi makanannya sudah pernah dicoba tapi belum pernah membuatnya sendiri. Atau hanya sekadar melihatnya saja di media sosial dan penasaran seperti apa rasanya.

Salah satu menu yang sedang paling banyak dicari di media sosial saat ini adalah aneka makanan khas Korea Selatan yang viral melalui berbagai judul drama Korea. Beberapa yang favorit di antaranya Gimmari yang mirip lumpia, Pha Jeon yang mirip bakwan, hingga Hotteok yang mirip roti isi atau wingko babat penampilannya.

Jangan khawatir, semua resep ala Korea Selatan favorit tadi bisa Sajiers coba buat di rumah untuk teman selama work from home atau kudapan si kecil di sela sekolah online. Rasanya enak, bahan-bahannya mudah ditemui, dan harga bahannya pun terjangkau karena SAJI sudah menguji resep-resepnya terlebih dulu agar Sajiers mudah mengikutinya. Tunggu apa lagi, yuk, segera coba buat semua resep Korean Food favorit di dapur tercinta!

#JadiKokidiDapurSendiri

Salam.
Intan Y. Septiani
Editor in Chief

Intan Yusans
@intanyusans

Daftar Isi

3	Serial Resep
4	Sajian Utama
6	Pahami Bahan
7	Ide Cerdas
8	How To & Saran Kami
9	Kitchen Test
10	Kreasi Nusantara
11	Kue Tradisional
12	Bumbu Kita
13	Top Trik
14	Modifikasi
16	Resep Ibu & Bayi
17	Dapur Kaki 5
18	Inspirasi Menu
20	Varia Kuliner

RASA & AROMA KHAS SAJIAN BERBAHAN REBUNG

Rebung memiliki aroam dan rasa yang khas. Namun begitu, banyak orang yang suka menyantapnya dalam berbagai sajian. Salah satunya lumpia khas Semarang, yang wajib diberi isi tumisan rebung. Selain lumpia, Sajiers bisa menyajikan rebung dalam aneka sajian lain yang semuanya dijamin enak.

RASA MASA KINI WINGKO BABAT

Kue tradisional Wingko Babat, memiliki fans tersendiri. Bagi Sajiers yang ingin menikmatinya dalam aneka rasa berbeda dan lebih masa kini, bisa mengikuti resep dari SAJI ini. Pas untuk teman minum teh atau kopi di sore akhir pekan.

MAKIN GURIH BERSAUS KEJU

Saus Keju buatan Sajiers tak hanya bisa dijadikan kondimen atau cocolan aneka makanan siap santap saja. Sajiers juga bisa menambahkannya ke dalam berbagai olahan sehingga hasil masakan kian lezat dan gurih.

BISKUIT BEBAS GLUTEN AMAN BUAT SI KECIL 12 BULAN+

Apakah Sajiers tahu apa itu gluten? Gluten adalah jenis protein yang terkandung di dalam bahan makanan tertentu, terutama tepung gandum. Bisa jadi si kecil termasuk intoleran terhadap gluten, yang bisa menimbulkan masalah pada pencernaannya.

Dapatkan Tabloid SAJI Edisi Terbaru Melalui:

Langganan:
GRIDSTORE

Emagz:
Gramedia DIGITAL

Retail:
Gramedia.com

EDISI MENDATANG

SAJI 485

(3 – 16 MARET 2021)

SAJIAN UTAMA:
"RAGAM MENU SARAPAN PRAKTIS KAYA NUTRISI"
SAJI TEMATIK:
"SAJIAN MAKAN SIANG & MALAM EKONOMIS RASA ISTIMEWA"

TABLOID SAJI TERSEDIA JUGA DALAM FORMAT EMAGAZINE DI:

PERTANYAAN, KOMENTAR, KRITIK, ATAU SARAN MENGENAI SAJI, BISA MENGHUBUNGI NOMOR TELEPON 021-5330150/5330170 EXT. 33161-33167.

SETIAP ARTIKEL/TULISAN/FOTO, ATAU MATERI APA PUN YANG DIMUAT DI TABLOID SAJI DAPAT DIUMUMKAN, DIPERBANYAK, TERMASUK DIALIH WUJUDKAN KEMBALI DALAM FORMAT DIGITAL ATAUPUN NON-DIGITAL YANG TETAP MERUPAKAN BAGIAN DARI TABLOID SAJI.

Sedap — Paduan Citarasa & Seni Kuliner
Saji — Panduan Wanita & Usaha
Kompas Gramedia
Grid Network — Touch Real Audience

EDITORIAL
EDITOR IN CHIEF
Intan Y. Septiani

KITCHEN TEST OFFICER
Qori Al Afghani (superintendent)
Resi Listiani

CULINARY OFFICER
Indri Indiarti

DOCUMENTATION
Robertus A. Kristanto

Office: Kompas Gramedia Building Unit III
1st Floor, Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk,
Jakarta 11530,
Phone : (62-21) 533-0150/70,
email : editorialsajiansedap@gmail.com

PUBLISHING
GROUP DIRECTOR
Dahlan Dahi

DEPUTY GROUP DIRECTOR
Harry Kristianto

GROUP EDITORIAL DIRECTOR
Devy O. Situmorang

BUSINESS
BRAND DIRECTOR
Narulita Widyasari

STRATEGIC AUDIENCE ANALYSIS DIRECTOR
Asti Krismardiyanti

DEPUTY DIGITAL &
PRINT MEDIA SALES DIRECTOR
Hendra Mulia

Office: Kompas Gramedia Building 1st Floor, Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530, Phone : (62-21) 533-0150/70,
email : iklangrid@gridnetwork.id

SIRKULASI
CIRCULATION MANAGER
DS Wardhana

SUBSCRIPTION:
PHONE: (62-21) 533-6263,
FAX: (62-21) 536-99096, EMAIL:
subscribe@cc.kompasgramedia.com

MARKETING
MARKETING COMMUNICATION
DirectorAmarendra Adhipangestu

MARKETING COMMUNICATION MANAGER
Tiara Tri Hapsari

Office: Kompas Gramedia Building 2nd Floor,
Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530,
Phone : (62-21) 533-0150/70,
email : marcomm@gridnetwork.id

Kreasi Sedap
AYAM BUMBU MADURA

Daging ayam termasuk bahan makanan yang paling mudah diolah, terutama disajikan dalam hidangan khas tradisional. Salah satunya Ayam Bumbu Madura dengan sambal pencitnya yang segar. Nah, dari satu resep ini, Sajiers bisa berkreasi menyajikannya ke dalam aneka hidangan lain yang tak kalah lezat.

Ayam Bumbu Madura

Untuk 8 porsi

Bahan:

1 ekor	ayam, potong 8 bagian
1 sdm	air jeruk nipis
6 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
2 lbr	daun salam
2 sdt	garam
1 sdm	gula merah
500 ml	santan, dari 1 butir kelapa
2 sdm	minyak, untuk menumis
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

2 cm	kunyit, bakar
5 cm	lengkuas
2 cm	jahe
12 btr	bawang merah
5 siung	bawang putih
1 sdt	ketumbar bubuk
10 bh	cabai merah keriting
5 bh	cabai merah besar

Bahan Sambal Pencit:

1 siung	bawang putih
4 bh	cabai merah keriting
3 bh	cabai rawit merah
100 gr	mangga muda, serut kasar

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam bersama air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Tumis bumbu halus bersama daun jeruk dan daun salam hingga harum. Masukkan ayam. Aduk hingga ayam berubah warna.
3. Tuang santan. Aduk rata. Bubuhi garam dan gula merah. Masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk hingga berminyak. Angkat dan tiriskan ayam.
4. Goreng ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga kecokelatan. Tiriskan.
5. Sajikan ayam bersama siraman sisa bumbu dan sambal pencit.
4. Tuang santan. Aduk rata. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk sampai matang.

Modifikasi

Tumis Pare Ayam Suwir Pedas

Untuk 4 porsi

Bahan:

1/2 resep	AYAM BUMBU MADURA
2 bh	pare, belah 2 memanjang, iris tipis
1 sdt	rebon
1/2 sdt	garam
1 1/2 sdt	gula pasir
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

8 btr	bawang merah
4 siung	bawang putih
4 bh	cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Suwir-suwir halus daging Ayam Bumbu Madura. Sisihkan.
2. Remas- remas pare bersama 50 gr garam kasar. Bilas dengan air hangat. Ulangi menggarami dan meremas-remas pare hingga pare layu. Sisihkan.
3. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan pare. Aduk rata.
4. Tambahkan suwiran daging Ayam Bumbu Madura bersama bumbunya. Aduk rata. Bubuhi rebon, garam, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Masak di atas api sedang sambil diaduk sampai matang.

Nasi Gurih Toping Ayam Panggang

Untuk 6 cup

Bahan:

1/2 resep	AYAM BUMBU MADURA, suwir halus daging ayam
3 btg	daun kemangi, petiki

Bahan Nasi:

300 gr	beras
250 ml	santan, dari 1/4 butir kelapa
3 btr	bawang merah, iris halus
3 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
1 lbr	daun salam
1 cm	lengkuas, memarkan
3/4 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Nasi gurih, rebus santan di dalam panci sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan bawang merah, daun jeruk, daun salam, lengkuas, dan garam. Aduk rata. Masukkan beras. Aduk rata.
2. Masak di atas api kecil sampai santan meresap. Diamkan aron nasi di dalam panci tertutup selama 15 menit.
3. Sendokkan aron nasi ke dalam pinggan tahan panas ukuran kecil yang sudah diolesi minyak.
4. Taburi daun kemangi. Beri toping suwiran daging Ayam Bumbu Madura di atasnya.
5. Tutup dengan aluminium foil. Oven menggunakan api bawah pada suhu 170 derajat Celsius, 15 menit hingga matang.

Burger Ayam Berempah

Untuk 4 buah

Bahan:

1/2 resep	AYAM BUMBU MADURA, suwir halus daging ayam
4 bh	roti burger kecil, belah 2 bagian
4 lbr	selada keriting
1 bh	tomat, iris
2 btr	telur
1/8 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
50 ml	saus cabai
2 sdm	margarin, untuk olesan
3 sdm	minyak, untuk menggoreng telur

Cara Membuat:

1. Oleskan margarin pada permukaan roti burger. Panggang di atas pan antilengket hingga kecokelatan. Sisihkan.
2. Kocok telur, garam, dan merica bubuk. Goreng di atas pan antilengket yang sudah diberi ring bulat hingga kecokelatan.
3. Ambil selembar roti burger. Letakkan selembar selada keriting di atasnya. Beri irisan tomat. Letakkan telur di atasnya. Beri suwiran Ayam Bumbu Madura. Corat-coret dengan saus cabai. Tutup dengan roti burger lainnya.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • FOTO DOK.SAJI • VISUAL ANITA O.

KOREAN FOOD FAVORIT
Murah Meriah & Enak di Lidah

Bisa jadi Sajiers mengira, untuk membuat aneka makanan khas Korea Selatan yang viral di Indonesia itu mahal. Padahal jika tahu triknya, bahan-bahan impor dari negeri aslinya bisa Sajiers ganti dan modifikasi dengan bahan lokal, lo. Hasilnya, cita rasa khas Negeri Ginseng tetap terasa lezat di lidah.

Gimmari

Untuk 15 buah

Bahan:

200 gr	bihun, seduh hingga lunak
2 bh	wortel, potong korek api
50 gr	kucai, potong 2 cm
3 sdm	kecap manis
1 sdm	kecap asin
1/2 sdt	garam
1 1/2 sdt	bumbu kari bubuk
1 sdm	minyak wijen
5 lbr	rumput laut kering (nori) ukuran besar
200 ml	minyak, untuk menggoreng
1 porsi	tteobokki siap pakai, untuk pelengkap

Bahan Pencelup:

100 gr	tepung terigu protein sedang
1 sdm	tepung beras
1/4 sdt	garam
175 ml	air
1 sdt	wijen putih
1/2 sdt	wijen hitam

Cara Membuat:

1. Aduk rata bihun, wortel, dan kucai. Bubuhi garam, kari bubuk, kecap manis, kecap asin, dan minyak wijen. Aduk rata.
2. Potong-potong bihun menggunakan gunting. Sisihkan.
3. Ambil selembar rumput laut kering. Beri campuran bihun di atasnya. Gulung nori sambil dipadatkan. Rekatkan sisinya dengan air.
4. Potong menjadi 3 bagian sama panjang.
5. Celupkan ke dalam bahan pencelup. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api kecil. Tiriskan. Sajikan bersama tteobokki.

Pha Jeon

Untuk 22 buah

Bahan:

100 gr	kerang tahu tanpa cangkang, rebus matang, tiriskan
200 gr	tepung terigu protein sedang
1 sdt	baking powder
1 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
1 sdt	bawang bombay bubuk
1 btr	telur
300 ml	air
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang
2 bh	cabai merah besar, iris panjang tipis

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, baking powder, garam, gula pasir, dan bawang bombay bubuk. Aduk rata.
2. Kocok lepas telur dan air. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu. Aduk rata. Tambahkan kerrang tahu. Aduk menyebar.
3. Panaskan pan martabak mini. Olesi tipis minyak.
4. Tuang 1 sendok sayur kecil adonan. Biarkan setengah matang. Taburi bawang bombay dan cabai merah.
5. Balik adonan dan biarkan kedua sisinya matang.

Hotteok

Untuk 11 buah

Bahan:

200 gr	tepung terigu protein tinggi
100 gr	tepung ketan
25 gr	gula pasir
1/2 sdm	ragi instan
250 ml	air hangat
1 sdt	garam
1 sdm	minyak
50 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi (Aduk Rata):

100 gr	kacang tanah sangrai, cincang kasar
30 gr	biji labu, sangrai
50 gr	gula pasir
50 gr	gula palem
1/2 sdt	kayumanis bubuk

Cara Membuat:

1. Aduk rata tepung terigu, tepung ketan, gula pasir, dan ragi instan. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni rata. Tambahkan garam dan minyak. Uleni kembali. Diamkan adonan di dalam wadah tertutup rapat selama 1 jam hingga mengembang.
2. Lumuri tangan dengan sedikit minyak. Ambil sedikit adonan. Pipihkan. Sendokkan campuran isi. Bulatkan adonan. Pipihkan.
3. Panaskan minyak di atas api kecil. Goreng hotteok sambil ditekan menggunakan spatula agar pipih. Balik. Goreng kedua sisinya hingga matang.

Tteokbokki

Untuk 3 porsi

Bahan:

400 gr	tteok (rice cake) siap pakai, rebus, tiriskan
150 gr	gochujang (bumbu pasta khas Korea Selatan)
1 bh	wortel, potong korek api
2 lbr	kol, potong-potong
100 gr	fish cake (otak-otak), iris miring
10 bh	telur puyuh, rebus
1/4 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
300 ml	air kaldu ikan
3/4 sdt	cuka
2 btg	daun bawang, potong serong

Cara Membuat:

1. Rebus kaldu ikan dan gochujang hingga mendidih.
2. Masukkan wortel, kol, fish cake, telur puyuh, dan tteok. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk sambil dimasak di atas api sedang hingga matang dan kuah kental.
3. Menjelang diangkat, masukkan cuka dan daun bawang. Aduk rata.

Corn Dog

Untuk 10 porsi

Bahan:

10 bh	sosis sapi
500 gr	kentang goreng, potong 1/2 cm
10 bh	tusuk sate
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis:

1 bh	jagung, parut
100 gr	tepung terigu protein sedang
100 ml	air dingin
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk

Bahan Pelengkap:

100 gr	mayonnaise
100 gr	saus sambal
100 gr	saus tomat

Cara Membuat:

1. Pelapis, aduk rata semua bahan pelapis.
2. Ambil satu buah sosis. Tusuk dengan tusuk sate.
3. Celupkan ke dalam bahan pelapis. Gulingkan di atas kentang sambil dipadatkan hingga menempel.
4. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai kecokelatan dan matang. Tiriskan. Sajikan bersama mayonnaise, saus sambal dan saus tomat.

Korean Egg Bread

Untuk 20 buah

Bahan:

1 sdm	mentega, lelehkan
160 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	gula pasir
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	baking powder
150 ml	susu cair
5 bh	telur

Bahan Pelengkap:

50 gr	keju cepat leleh, potong kotak
4 lbr	smoked beef, potong kotak kecil
20 btr	telur
1/2 sdt	garam
1 sdt	merica hitam kasar
5 btg	daun bawang kecil

Cara Membuat:

1. Aduk rata tepung terigu, gula pasir, garam, dan baking powder sampai rata.
2. Tuang susu cair dan telur. Aduk rata. Tambahkan mentega yang sudah dilelehkan. Aduk rata.
3. Tuang ke dalam cetakan muffin oval yang sudah diolesi margarin, hingga 1/2 tinggi cetakan. Taburi keju cepat leleh.
4. Pecahkan telur di atasnya. Bubuhi garam dan merica hitam kasar. Taburi daun bawang dan smoked beef.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 30 menit sampai matang.

Buldak

Untuk 10 porsi

Bahan:

10 bh	sayap ayam, potong 2 bagian, buang ujungnya
3 siung	bawang putih, haluskan
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis (Aduk Rata):

75 gr	tepung terigu
50 gr	maizena
50 gr	tepung beras
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk

Bahan Saus:

3 siung	bawang putih, cincang halus
2 cm	jahe, cincang halus
3 sdm	gochujang
4 sdm	madu
1/2 sdt	garam
2 sdt	gula palem
100 ml	air
1 sdt	air jeruk nipis
1 sdt	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Lumuri sayap ayam dengan bawang putih, garam, dan merica. Diamkan 30 menit sampai meresap.
2. Gulingkan sayap ayam di atas bahan pelapis.
3. Goreng sayap ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang. Tiriskan.
4. Saus, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Tambahkan gochujang, madu, garam, dan gula palem. Aduk rata.
5. Tuang air. Aduk rata. Masak sampai saus mengental. Tambahkan air jeruk nipis. Aduk rata.
6. Masukkan sayap ayam. Aduk sampai terbalut saus.

Chicken Bun Boo

Untuk 25 porsi

Bahan:

175 gr	tepung terigu protein rendah
1/2 sdt	baking powder
3/4 sdt	ragi instan
75 gr	gula pasir halus
100 gr	air
10 gr	mentega putih
1/4 sdt	garam

Bahan Isi:

2 bh	paha ayam atas bawah, buang tulangnya
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 sdt	kecap asin
1 sdm	saus tomat
1 sdt	kecap manis
1 sdm	saus sambal

Bahan Pelengkap:

1 bh	mentimun, iris tipis dengan peeler
1 bh	wortel, iris tipis dengan peeler
100 gr	saus sambal

Cara Membuat:

1. Isi, lumuri ayam dengan garam, merica bubuk, kecap asin, saus tomat, kecap manis, dan saus sambal. Diamkan 30 menit.
2. Panggang ayam di atas pan yang sudah diolesi minyak sampai matang sambil dibalik. Iris ayam memanjang. Sisihkan.
3. Campur tepung terigu, baking powder, gula pasir, dan ragi instan. Tambakan air sedikit-sedikit. Uleni sampai kalis.
4. Tambahkan mentega putih dan garam. Uleni sampai elastis.
5. Timbang adonan masing-masing 15 gram. Bulatkan. Diamkan 10 menit.
6. Giling adonan membentuk bulat agak memanjang. Lipat dua. Letakkan di atas kertas bakpao. Diamkan 30 menit sampai mengembang. Kukus 15 menit di atas api sedang sampai matang.
7. Belah 2 bagian pao tidak putus. Beri isi irisan ayam panggang dan pelengkap.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI I TATA SAJI QORI I FOTO OSYAD I VISUAL ANITA O.

Rasa & Aroma Khas
SAJIAN BERBAHAN REBUNG

Rebung memiliki aroma dan rasa yang khas. Namun begitu, banyak orang yang suka menyantapnya dalam berbagai sajian. Salah satunya lumpia khas Semarang, yang wajib diberi isi tumisan rebung. Selain lumpia, Sajiers bisa menyajikan rebung dalam aneka sajian lain yang semuanya dijamin enak.

1. Sayur Rebung Tahu

Bahan:

250 gr	rebung, potong/iris, rebus 2-3, tiriskan
6 bh	tahu kulit segitiga, potong 2 bagian
2 lbr	daun salam
1 btg	serai, memarkan
1 cm	lengkuas, memarkan
2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
800 ml	santan, dari 1 btr kelapa
3 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 cm	kunyit, bakar
8 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
3 btr	kemiri
3 bh	cabai merah besar
1 cm	jahe

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, serai, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan rebung. Aduk sampai layu. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Tuang santan. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
4. Masukkan tahu kulit. Aduk rata. Masak sampai matang.

2. Gyoza Ayam Rebung

Bahan Kulit:

100 gr	tepung terigu protein sedang
1/4 sdt	garam
50 ml	air hangat

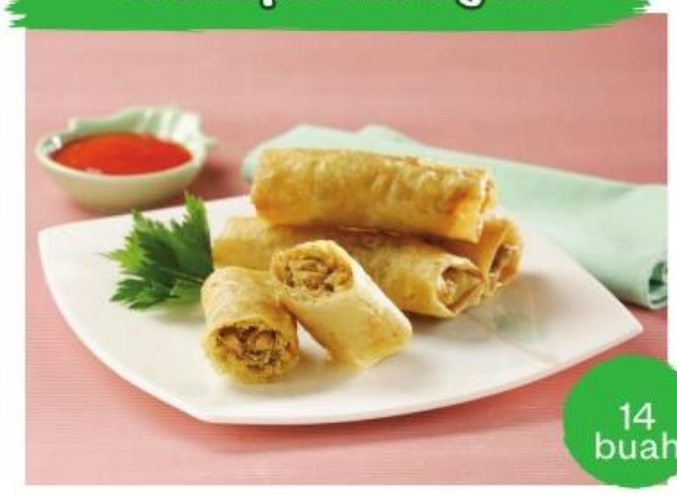
Bahan Isi (Aduk Rata):

50 gr	rebung, rebus 2-3 kali, tiriskan, iris halus
150 gr	ayam giling
2 siung	bawang putih, haluskan
1/2 cm	jahe, memarkan, cincang
1 sdt	kecap asin
1 sdt	minyak wijen
1 sdt	saus tiram
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	minyak

Cara Membuat:

1. Kulit, aduk rata tepung terigu dan garam. Tuang air hangat. Uleni hingga kalis. Diamkan 10 menit dalam wadah tertutup.
2. Giling tipis adonan kulit. Potong menggunakan ring bulat diameter 7 cm.
3. Ambil selembar kulit. Sendokkan adonan isi ke atas kulit. Lipat kulit sambil dilipit sisi-sisinya.
4. Masak gyoza di atas pan yang sudah diolesi minyak sampai kecokelatan. Tuang 50 ml air. Tutup pan. Masak sampai air mengering.

3. Lumpia Rebung Ebi



Bahan:

14 lbr	kulit lumpia siap pakai
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi:

200 gr	rebung, rebus 2-3 kali, tiriskan, iris korek api
2 sdm	ebi, sangrai, tumbuk kasar
2 siung	bawang putih, iris
3 siung	bawang merah, iris
2 btr	telur, kocok lepas
75 gr	taoge
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
1 sdt	kecap asin
1/2 sdm	kecap manis
2 sdt	saus tiram
3 btg	daun bawang kecil, iris
100 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bahan Perekat (Aduk Rata):

1 sdm	tepung terigu
2 sdm	air

Cara Membuat:

1. Isi, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
2. Sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur. Aduk rata.
3. Tambahkan rebung, ebi, dan taoge. Tumis sampai layu.
4. Bubuhi garam, merica bubuk, gula pasir, kecap asin, kecap manis, dan saus tiram. Aduk rata. Tuang air. Masak sambil sesekali diaduk sampai meresap. Sisihkan.
5. Ambil selembar kulit. Sendokkan adonan isi di atas kulit. Lipat kiri dan kanan kulit. Rekatkan dengan bahan perekat. Gulung.
6. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang. Tiriskan.

Rebung

Rebung merupakan tunas muda yang muncul atau tumbuh dari akar bambu. Rebung kerap dijadikan berbagai olahan nikmat, terutama aneka hidangan oriental. Seperti lumpia Semarang dan sayur lodeh. Namun aroma khas pada rebung seringkali mengganggu dan mengurangi nikmatnya menyantap rebung. Untuk itu, perlu tepat mengolahnya.

Cara mengolah rebung dimulai dari memilih rebung yang tepat. Pilihlah yang masih muda. Cirinya, tidak memiliki banyak serat agar mudah diolah dan dihilangkan aroma khasnya. Iris atau potong rebung sesuai keinginan lalu rebus di dalam air mendidih selama 15-20 menit.

Proses merebus rebung sebaiknya diulangi sebanyak 3 kali, dengan air yang selalu baru. Apabila masih berbau setelah direbus, Sajiers bisa ulangi kembali proses perebusan rebung dengan air yang selalu baru. Dengan memilih jenis rebung yang tepat, tekstur rebung akan tetap lentur meskipun direbus berulang kali.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI DOK SAJI • FOTO DOK SAJI • VISUAL ANITA O.

Bahan:

1 bh	termos yang akan digunakan
50 gr	beras
300 ml	air panas

Cara Menghilangkan Bau Tak Sedap:

1. Masukkan beras ke dalam termos.
2. Masukkan air panas ke dalam termos. Tutup rapat termos.
3. Kocok termos perlahan beberapa kali. Buang isinya.
4. Cuci bersih bagian dalam termos menggunakan spons. Bilas hingga benar-benar bersih.
5. Keringkan dahulu bagian dalam termos sebelum digunakan.

Lama Tak Dipakai, Termos Berbau Tak Sedap?

Yuk, Hilangkan Baunya dengan Trik Ini!

Selama masa pandemi, penggunaan alat makan sendiri termasuk termos minum kini menjadi keharusan untuk dibawa ke mana-mana. Nah, jika Sajiers sudah lama menyimpan termos dan ingin digunakan kembali, biasanya termos akan berbau tak sedap. Jangan khawatir, hilangkan saja bau tak sedap di dalam termos dengan trik dari SAJI!

TEKS & FOTO: DOK. SAJI I VISUAL: ANITA O.

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

Saji

DAPATKAN RAGAM RESEP MASAKAN SECARA AMAN & NYAMAN
DALAM TABLOID SAJI VERSI DIGITAL

Tersedia di :

Gramedia DIGITAL
pressreader
GET IT ON Google Play
Download on the App Store

Gurih & Lezat SAUS KEJU BUATAN SENDIRI

Buat Sajiers yang sangat suka rasa asin dan gurihnya keju, wajib banget membuat sendiri Saus Keju dengan panduan dari SAJI. Bisa distok untuk cocolan atau toping aneka sajian, sehingga cita rasanya makin kaya di lidah.

How To

Untuk 500 gram

Bahan:

2 sdm	mentega tawar
1 sdm	tepung terigu
200 ml	susu cair
3 lbr	keju lembaran, potong-potong
5 lbr	keju smoked, potong-potong
1/8 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk

Cara Membuat:

1. Panaskan mentega tawar. Masukkan tepung terigu. Aduk-aduk sampai berbutir.
2. Tuang susu cair sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin.
3. Masukkan keju lembaran dan keju smoked. Aduk sampai keju larut. Bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk sampai meletup-letup.

Saran Kami

Kombinasi SAUS KEJU

TEKS & FOTO: DOK.SAJI I VISUAL: ANITA O.

Makin Gurih
BERSAUS KEJU

Saus Keju buatan Sajiers tak hanya bisa dijadikan kondimen atau cocolan aneka makanan siap santap saja. Sajiers juga bisa menambahkannya ke dalam berbagai olahan sehingga hasil masakan kian lezat dan gurih.

1. Nachos Siram Saus Keju

Bahan:

200 gr	nachos (keripik jagung) siap pakai
100 gr	keju cepat leleh, parut
150 gr	Saus Keju Bawang Putih (lihat SARAN KAMI)

Bahan Toping:

4 bh	sosis backwurst, potong kotak kecil
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang
1/4 sdt	merica hitam kasar
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
50 ml	air
1 sdm	mentega (atau margarin), untuk menumis

Cara Membuat:

1. Toping, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan sosis. Aduk rata. Bubuhi merica hitam, garam, dan gula. Aduk rata.
2. Tuang air. Aduk rata. Masak sampai matang. Sisihkan.
3. Tata nachos di dalam pinggan tahan panas. Sendokkan tumisan sosis di atasnya.
4. Semprotkan Saus Keju Bawang Putih. Taburi keju cepat leleh. Oven menggunakan api bawah pada suhu 200 derajat Celsius, 5 menit sampai keju meleleh.

2. Ayam Goreng Tepung Toping Keju

Bahan:

4 bh	paha ayam atas bawah fillet
1 siung	bawang putih, haluskan
2 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
250 ml	air es, untuk pencelup
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis (Aduk rata):

300 gr	tepung terigu protein tinggi
3 sdm	tepung sagu
1/2 sdt	baking powder
2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk

Bahan Pelengkap:

300 gr	Saus Keju Acar Mentimun (lihat SARAN KAMI)
50 gr	paprika hijau, potong kotak kecil
50 gr	paprika merah, potong kotak kecil
100 gr	keju, parut

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan bawang putih, garam, dan merica bubuk. Diamkan 1 jam di lemari es.
2. Gulingkan ayam di atas bahan pelapis. Celupkan ke dalam air es. Gulingkan kembali di atas bahan pelapis. Cubit-cubit hingga keriting.
3. Goreng ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dak krispi. Tiriskan.
4. Ambil sepotong ayam goreng balut tepung. Taburi keju dan paprika. Coret-coret Saus Keju Acar Mentimun di atasnya saat disajikan.

3. Brokoli Panggang Meleleh

Bahan:

2 bonggol	brokoli, potong per kuntum, rebus 3/4 matang
250 gr	Saus Keju Lada Hitam (lihat SARAN KAMI)

Bahan Toping:

5 lbr	smoked beef, potong kotak kecil
100 gr	keju cepat leleh, parut

Cara Membuat:

1. Sangrai smoked beef sampai kering. Sisihkan.
2. Tata brokoli di dalam pinggan tahan panas ukuran 18x18x 5 cm yang sudah diolesi tipis margarin.
3. Tuang Saus Keju Lada Hitam di atas brokoli. Taburi toping.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 170 derajat Celsius, 15 menit sampai keju meleleh dan kecokelatan.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI DOK SAJI • FOTO DOK SAJI • TEKS DOK SAJI • VISUAL ANITA O.

Hangat & Segar SOTO BENING NUSANTARA

Selain soto berkuah santan, Sajiers tentu juga sering menyantap soto berkuah bening khas Nusantara. Kendati tak bersantan, Soto Bening tetap terasa gurih dengan kesegaran yang membuatnya kian nikmat disantap bersama pelengkapnya. Pas buat menu sehari-hari nan istimewa.

1. SOTO AYAM LAMONGAN (JAWA TIMUR)

Bahan:

1 ekor	(600 gr) ayam kampung, belah 4 bagian
2.500 ml	air
3 btg	serai, memarkan
7 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
1 sdm	garam
1 1/2 sdm	gula pasir
3 sdm	minyak, untuk menumis
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

12 btr	bawang merah
5 siung	bawang putih
2 cm	jahe
3 cm	kunyit
4 btr	kemiri sangrai

Bahan Pelengkap:

60 gr	soun, seduh, tiriskan
2 btg	seledri, cincang kasar
3 bh	tomat, potong-potong
3 btr	telur rebus
2 sdm	bawang merah goreng
125 gr	taoge
125 gr	kol, iris halus

Bahan Sambal:

10 bh	cabai rawit
4 bh	cabai merah
3 siung	bawang putih
1/2 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Rebus ayam kampung di dalam 2.500 ml air sampai mendidih di atas api kecil. Saring dan ukur kaldunya 1.500 ml. Didihkan kembali kaldu bersama ayamnya.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai harum. Tuang ke dalam rebusan ayam.
3. Bubuhi garam dan gula pasir. Masak sampai matang. Angkat ayam. Tiriskan. Goreng ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang, sampai kecokelatan. Suwir-suwir daging ayam. Sisihkan.
4. Sambal, rebus cabai rawit, cabai merah, dan bawang putih sampai layu. Angkat. Tambahkan garam. Haluskan.
5. Sajikan kuah soto bersama ayam suwir, pelengkap, dan sambal.

2. SOTO BANJAR (KALIMANTAN SELATAN)

Bahan:

1 ekor	ayam
2.000 ml	air
2 btr	cengkih
1 cm	kayumanis
1 bh	pekak
6 siung	bawang putih, memarkan
2 btg	seledri, ikat
2 cm	jahe, memarkan
1/8 sdt	jintan bubuk
1/8 sdt	adas manis bubuk
1/2 btr	pala, memarkan
4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdt	gula pasir
2 sdm	bawang merah goreng

Bahan Pelengkap:

4 bh	ketupat, potong-potong
75 gr	soun, rendam di air dingin hingga lunak
8 bh	perkedel kentang
4 btr	telur rebus, kupas, belah 2 bagian
2 bh	jeruk nipis, potong-potong
2 sdm	bawang merah goreng, untuk taburan
2 btg	seledri, iris, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Rebus ayam di dalam 2.000 ml air bersama cengkih, kayumanis, pekak, bawang putih, seledri, jahe, jintan, adas manis, dan pala sampai ayam empuk.
2. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masak di atas api kecil sampai ayam matang. Tambahkan bawang merah goreng. Aduk rata.
3. Angkat ayam. Suwir-suwir dagingnya.
4. Tata pelengkap dan ayam suwir di dalam mangkuk. Sajikan dengan siraman kuah soto, serta taburan bawang goreng dan seledri.

3. SOTO KUDUS (JAWA TENGAH)

Bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 4 bagian
2.500 ml	air
2 lbr	daun salam
3 cm	lengkuas, memarkan
4 sdt	garam
1/2 sdm	gula pasir
1/2 sdt	merica bubuk
2 1/2 sdm	kecap manis
2 sdm	minyak, untuk menumis
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

15 btr	bawang merah
6 siung	bawang putih
1 sdt	merica bubuk

Bahan Pelengkap:

120 gr	taoge, buang akarnya
10 btg	kucai, potong 2 cm
3 btg	daun bawang , iris halus
4 btg	seledri, iris halus
2 1/2 sdm	bawang putih goreng
1 sdm	air jeruk nipis

Cara Membuat:

1. Rebus ayam di dalam 2.500 ml air sampai empuk. Saring kaldunya. Rebus kembali kaldu dan ayam sampai mendidih.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Tuang ke dalam rebusan ayam.
3. Bubuhi garam, gula pasir, dan merica bubuk. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai ayam matang. Angkat ayam. Tiriskan.
4. Tambahkan kecap manis ke dalam kaldu. Aduk sampai kaldu mendidih kembali.
5. Goreng ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kecokelatan. Suwir-suwir daging ayam.
6. Sajikan kuah soto bersama pelengkap dan ayam suwir.

4. SOTO SOKARAJA (BANYUMAS, JAWA TENGAH)

Bahan:

1 ekor	ayam kampung
2.500 ml	air
3 lbr	daun salam
4 cm	lengkuas, memarkan
5 sdt	garam
2 sdm	minyak, untuk menumis
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

9 siung	bawang putih
5 btr	kemiri, sangrai
1/2 sdt	merica bubuk

Bahan Pelengkap:

200 gr	soun kering, rendam di dalam air dingin, potong-potong
150 gr	taoge
3 btr	telur rebus, belah 4
2 btg	daun bawang, iris tipis
2 btg	seledri, iris halus
5 sdm	kacang tanah, sangrai
3 sdm	bawang putih goreng
75 gr	kerupuk kanji merah, goreng

Cara Membuat:

1. Rebus ayam, daun salam, lengkuas, dan garam sampai ayam empuk. Angkat ayam. Goreng ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kuning kecokelatan. Tiriskan. Suwir-suwir daging ayam. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ke dalam air rebusan ayam. Masak di atas api kecil sampai mendidih.
3. Tata soun dan taoge di dalam mangkuk. Tambahkan ayam suwir, potongan telur, daun bawang, seledri, kacang tanah, dan bawang putih goreng.
4. Tuang kuah soto. Sajikan bersama kerupuk kanji merah.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI DOK SAJI • FOTO DOK SAJI • VISUAL ANITA O.

Rasa Masa Kini WINGKO BABAT

Kue tradisional Wingko Babat, memiliki fans tersendiri. Bagi Sajiers yang ingin menikmatinya dalam aneka rasa berbeda dan lebih masa kini, bisa mengikuti resep dari SAJI ini. Pas untuk teman minum teh atau kopi di sore akhir pekan.

1. Wingko Babat Original

Untuk 60 Buah

Bahan:

- 150 gr tepung ketan putih
- 300 gr kelapa muda, parut kasar
- 1/4 sdt vanili bubuk
- 1/4 sdt garam
- 200 gr gula pasir
- 1 btr telur
- 150 gr santan kental instan
- 4 bh mata nangka, potong kotak

Cara Membuat:

1. Campurkan tepung ketan putih, kelapa muda parut kasar, vanili bubuk, garam, dan gula pasir. Remas-remas dengan tangan sampai gula larut.
2. Tambahkan telur. Aduk rata. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diuleni rata. Masukkan potongan nangka. Aduk rata.
3. Ambil sedikit adonan. Bentuk bulat pipih.
4. Panaskan wajan datar di atas api kecil. Panggang wingko sambil dibolak-balik sampai matang.

2. Wingko Babat Pandan

Untuk 35 Buah

Bahan:

- 150 gr tepung ketan putih
- 300 gr kelapa muda, parut kasar muda
- 1/4 sdt garam
- 150 gr gula pasir
- 1 btr telur
- 100 ml santan, dari 1/2 butir kelapa
- 50 ml air daun suji, dari 20 lbr daun suji dan 1 lbr daun pandan, blender bersama 50 ml air
- 5 bh nangka, potong kotak

Cara Membuat:

1. Campurkan tepung ketan putih, kelapa muda parut kasar, garam, dan gula pasir. Remas-remas dengan tangan sampai gula larut.
2. Tambahkan telur. Aduk rata. Tuang santan dan air daun suji sedikit-sedikit sambil diuleni rata. Masukkan nangka. Aduk menyebar.
3. Ambil sedikit adonan. Bentuk bulat pipih.
4. Panaskan wajan datar di atas api kecil. Panggang wingko sambil dibolak-balik sampai matang.

3. Wingko Babat Pisang

Untuk 32 Buah

Bahan:

- 150 gr santan kental, dari 1/2 butir kelapa
- 200 gr gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 150 gr pisang ambon, haluskan
- 200 gr tepung ketan
- 350 gr kelapa muda, parut kasar
- 1 sdm minyak goreng, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Campur santan, gula, dan garam. Panaskan asal gula larut. Dinginkan. Tambahkan pisang. Aduk rata.
2. Campur tepung ketan dan kelapa parut. Aduk rata. Masukkan rebusan santan sedikit-sedikit sambil diaduk rata.
3. Ambil sedikit adonan. Bentuk bulat pipih.
4. Panaskan wajan datar di atas api kecil. Panggang wingko sambil dibolak-balik sampai matang.

BISA JUGA DIBUAT

4. WINGKO BABAT KOPI

Tambahkan 1/2 sendok teh bubuk kopi instan dan 1/4 sendok teh pasta moka ke dalam resep Wingko Babat Original.

6. WINGKO BABAT PANGGANG

Tambahkan potongan 100 gr cokelat masak pekat ke dalam bahan adonan pada resep Wingko Babat Original. Tuang ke dalam loyang. Oven menggunakan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 50 menit sampai matang. Potong-potong saat akan disajikan.

5. WINGKO BABAT PISANG COKELAT

Tuang adonan Wingko Babat Pisang ke dalam wajan datar antilengket. Beri isi campuran 50 gr cokelat meises dan 50 gr keju cepat leleh parut. Tutup kembali dengan adonan. Bolak-balik hingga matang.

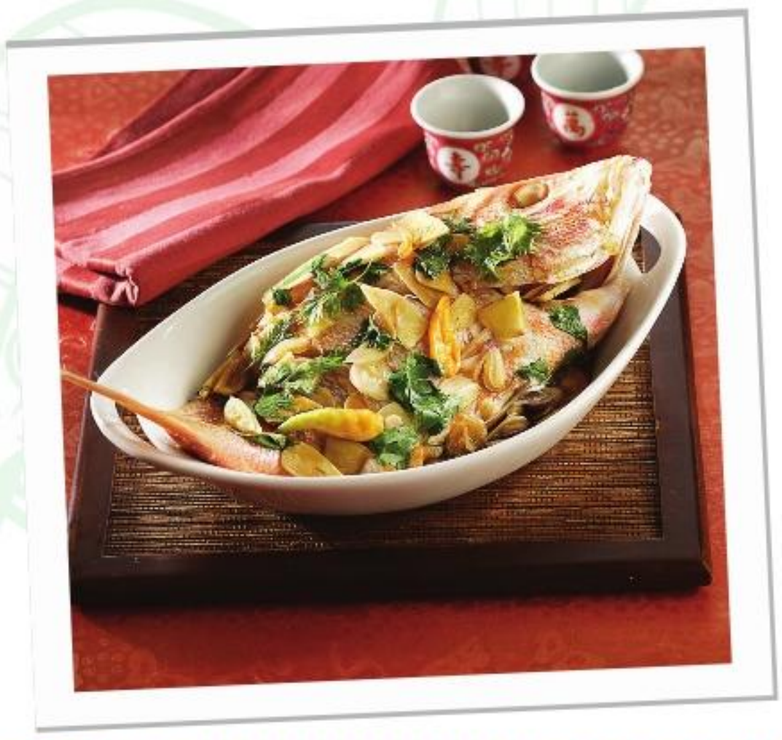
7. WINGKO BABAT OREO

Tambahkan 50 gr Oreo yang diremahkan ke dalam bahan adonan pada resep Wingko Babat Original.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • FOTO DOK. SAJI • VISUAL ANITA O.

Harum Menggugah Selera
SAJIAN DENGAN DAUN KETUMBAR

Kendati warisan kuliner Indonesia jarang menggunakan daun ketumbar, namun Sajiers bisa tetap menyajikannya sebagai hidangan sehari-hari yang istimewa. Beberapa resep SAJI yang terinspirasi dari sajian khas Thailand atau Tiongkok dengan daun ketumbar, sungguh menggugah selera.



Tim Kakap Daun Ketumbar

Untuk 2 porsi

Bahan:

2 ekor	ikan kakap ukuran sedang, kerat-kerat
1 sdm	air jeruk nipis
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
3 siung	bawang putih, iris tipis
5 btr	bawang merah, iris tipis
5 btg	daun ketumbar, petiki daunnya
6 bh	rawit merah utuh
2 cm	jahe, iris tipis
2 sdt	kecap ikan
2 sdt	kecap asin
1/2 sdt	gula pasir
1 sdt	minyak wijen

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis, garam, dan merica bubuk. Diamkan 15 menit.
2. Letakkan ikan di dalam pinggan tahan panas.
3. Tambahkan bawang putih, bawang merah, daun ketumbar, cabai rawit merah, dan jahe.
4. Bubuhi kecap ikan, kecap asin, gula pasir, dan minyak wijen.
5. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan, di atas api sedang 30 menit.

Perkedel Tahu Rebon Daun Ketumbar

Untuk 21 buah

Bahan:

300 gr	tahu putih, haluskan
25 gr	rebon, seduh dengan air panas, tiriskan, sangrai
2 btg	daun ketumbar, iris halus
1 btr	telur
1 sdm	bawang merah goreng, remas-remas
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

2 btr	bawang merah
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir

Cara Membuat:

1. Aduk rata tahu putih, rebon, daun ketumbar, telur, dan bumbu halus. Aduk rata.
2. Tambahkan bawang merah goreng. Aduk rata. Ambil sedikit adonan. Bentuk lonjong menggunakan sendok.
3. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.

Tumis Kembang Kol Daun Ketumbar

Untuk 3 porsi

Bahan:

250 gr	kembang kol, potong per kuntum
100 gr	wortel, iris miring
1 lbr	kembang tahu, dendam, tiriskan, potong-potong
3 btr	bawang merah, iris tipis
3 siung	bawang putih, iris tipis
1 bh	cabai kering, iris
1 sdt	kecap ikan
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
100 ml	air
1/2 sdt	daun ketumbar, cincang kasar
1 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai kering sampai harum.
2. Masukkan kembang kol dan wortel. Aduk sampai setengah layu.
3. Tambahkan kembang tahu. Bubuhi kecap ikan, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sampai matang dan meresap. Tambahkan daun ketumbar. Aduk menyebar.

Daun Ketumbar

TRIK MEMILIH

Bentuk daun ketumbar sepintas agak mirip seledri, tetapi tidak selebar seledri. Aromanya kuat dan tajam, sehingga penggunaannya cukup sedikit saja. Daun ketumbar atau daun wansui, di pasar dijual dalam ikatan-ikatan kecil karena penggunaannya memang tidak banyak. Pilihlah daun yang masih terlihat segar dan hijau karena daun ketumbar sangat mudah layu.

CARA SIMPAN

Daun ketumbar mudah sekali layu dan menghitam. Bersihkan daun ketumbar dengan cara dicuci hingga bersih lalu tiriskan sampai airnya benar-benar kering. Bungkus dengan kertas atau di dalam plastik lalu simpan di dalam lemari es. Atau, rendam bagian akar daunnya di dalam wadah berisi air.

PENGGUNAAN

Daun ketumbar baisanya digunakan sebagai tambahan bumbu masakan dan dimasak bersama tangkainya. Bahkan akarnya pun boleh tidak dibuang. Bila daunnya sudah tampak layu, daun ketumbar masih boleh dimasukkan ke dalam masakan, cukup buang saja bagian daun-daunnya yang sudah menghitam. Untuk dijadikan toping atau hiasan hidangan, daun ketumbar yang layu bisa disegarkan kembali dengan cara direndam seluruh bagiannya di dalam wadah berisi air. Biarkan beberapa saat lalu tiriskan.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TEKS & FOTO DOK. SAJI • VISUAL: ANITA O.

Trik Antigagal Kue Pepe Panggang

Kue tradisional yang terbuat dari putih telur ini tak hanya cantik penampilannya. Berlapis-lapis dan warna-warni di setiap lapisannya. Teksturnya pun lembut. Nah, untuk menghasilkan kue Pepe Panggang yang sempurna, Sajiers perlu mengikuti tiap langkah dan trik pembuatannya. Dengan resep antigagal dari SAJI, pasti berhasil dibuat.

Kue Pepe Panggang

Untuk 12 Porsi

Bahan:

350 gr	putih telur
1 sdt	cream of tartar
1/2 sdt	garam
175 gr	gula pasir
150 gr	santan kental
1/2 sdt	vanila pasta
65 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	maizena
25 gr	susu bubuk
5 tetes	pewarna merah muda
5 tetes	pewarna hijau muda
1/4 sdt	pasta cokelat

Cara Membuat:

1. Kocok putih telur, cream of tartar, dan garam dengan kecepatan sedang sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok hingga mengembang.
2. Tambahkan santan kental dan vanila pasta sambil dikocok perlahan.
3. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
4. Bagi adonan 4 bagian. Satu bagian tambahkan pewarna merah muda. Aduk rata. Satu bagian tambahkan pasta cokelat. Aduk rata. Satu bagian lagi tambahkan pewarna hijau muda. Aduk rata. Sisanya biarkan putih.
5. Ambil 75 gr adonan putih. Tuang ke dalam loyang kotak 24x10x7 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Oven menggunakan api atas pada suhu 190 derajat Celsius selama 5 menit. Tekan-tekan kue dengan penekan kue lapis.
6. Tuang 50 gr adonan merah muda di atasnya. Oven 5 menit. Tekan-tekan dengan penekan kue lapis.
7. Tuang 50 gr adonan cokelat di atasnya. Oven 5 menit. Tekan-tekan dengan penekan kue lapis.
8. Tuang 50 gr adonan hijau. Oven 5 menit menggunakan api atas. Tekan-tekan dengan penekan kue lapis.
9. Tuang 50 gr adonan putih. Oven 5 menit. Tekan-tekan dengan penekan kue lapis.
10. Lakukan menuang dan melapis adonan berbeda warna secara bergantian, dengan cara yang sama seperti di atas, sampai semua adonan habis.

AGAR KUE PEPE PANGGANG JADI SEMPURNA

1. Sebelum mengocok adonan, pastikan wadah atau mangkuk yang digunakan untuk mencampurkan adonan dalam keadaan benar-benar bersih. Artinya, tidak ada sisa minyak/berminyak dan berair. Tujuannya, agar putih telur yang dikocok bisa mengembang dengan sempurna.
2. Tanda putih telur yang dikocok sudah sampai setengah mengembang yaitu terlihat berbuih dan tidak mengilap. Setelah itu, barulah masukkan gula secara bertahap atau sedikit demi sedikit sambil adonan terus dikocok.
3. Pada saat tepung terigu dimasukkan ke dalam kocokan telur sambil diayak, cara mengaduknya harus dilakukan dari arah atas ke bawah dan lakukan secara perlahan, agar adonan tidak kolaps.
4. Penekan kue lapis yang digunakan untuk menekan kue yang sudah dioven sebaiknya diolesi dahulu dengan sedikit minyak, agar adonan tidak tidak menempel pada alat penekan.
5. Pada saat menekan adonan dengan alat penekan, sebaiknya lakukan secara merata dengan kekuatan yang sama ke setiap sisi kue, agar tidak ada lapisan kue yang menggelembung.
6. Gunakan baking spatula untuk meratakan adonan yang dituang ke atas lapisan kue sebelumnya.

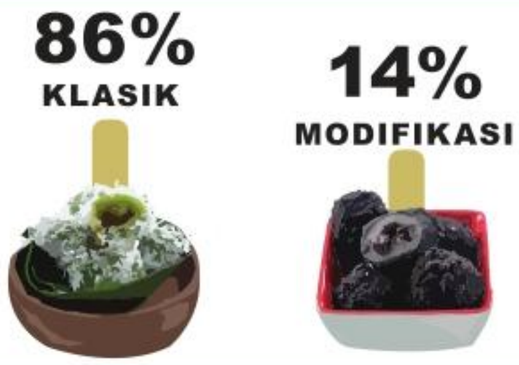
RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TEKS & FOTO DOK. SAJI • VISUAL ANITA O.

Peluang Usaha SAJI

Sensasi menyantap klepon memang unik. Gula merah di dalamnya akan meleleh ketika kita menggigitnya Nah, Buat Sajiers yang suka banget menyantap klepon, agar tak bosan bisa memodifikasi Klepon Klasik dengan aneka resep klepon dari SAJI.

Hasil Survey

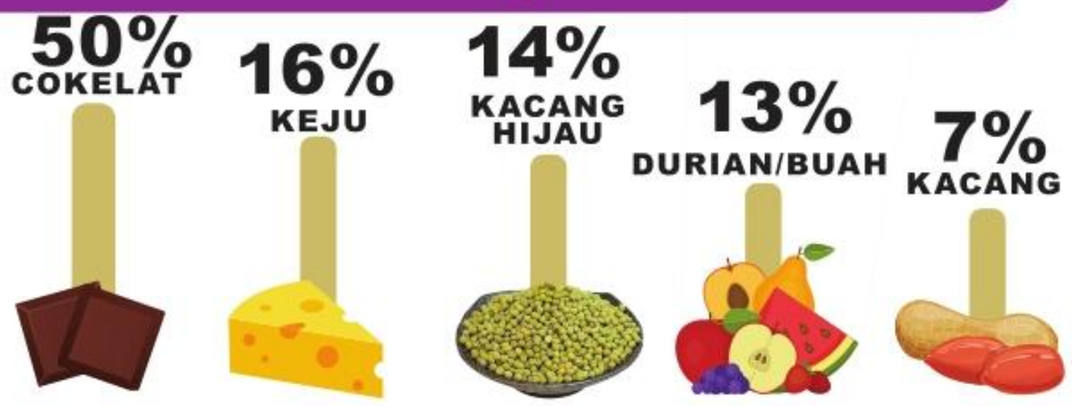
Klepon yang Disukai



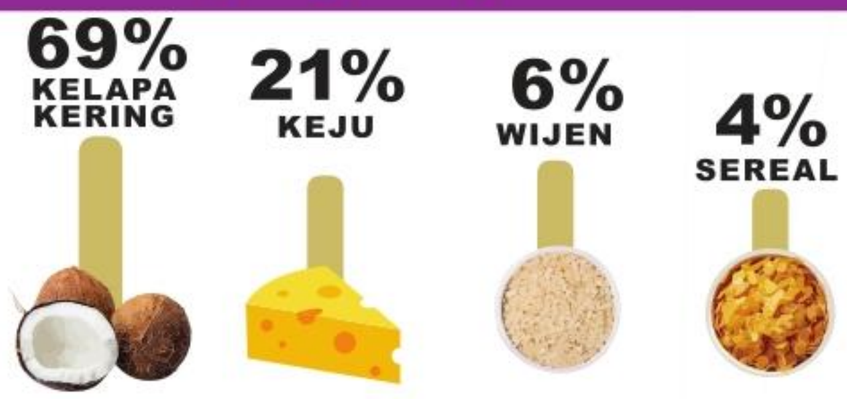
Modifikasi Klepon yang Disukai

Adonan Klepon yang Menarik untuk Dibeli

Bahan Isi Klepon Favorit



Toping Klepon Pilihan



SURVEY: MEDIA SOSIAL: SAJIANSEDAP I VISUAL: ANITA O.

Rasa Beda RUPA-RUPA KLEPON

Untuk 30 buah

Klepon Klasik

Bahan Kulit:

200 gr	tepung ketan putih
25 gr	tepung sagu
1 sdt	air kapur sirih
175 ml	santan hangat, dari 1/4 btr kelapa
25 ml	air suji, dari 10 lbr daun suji dan 1 lbr daun pandan, blender dengan 25 ml air
80 gr	gula merah, sisir halus, untuk isi

Bahan Taburan:

150 gr	kelapa parut kasar
2 lbr	daun pandan
1/4 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Taburan, aduk rata semua bahan taburan. Kukus di atas api sedang, 20 menit sampai matang. Sisihkan.
2. Kulit, campur tepung ketan, tepung sagu, dan air kapur sirih. Masukkan santan hangat sedikit-sedikit sambil diaduk sampai kalis. Tambahkan air daun suji. Aduk rata.
3. Ambil sedikit adonan. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat.
4. Didihkan air. Masukkan bola-bola. Rebus sampai terapung. Angkat. Tiriskan.
5. Gulingkan di atas bahan taburan hingga terbalut rata.

Untuk 30 buah

Klepon Oreo Cokelat

Bahan:

200 gr	tepung ketan putih
25 gr	tepung sagu
1 sdt	air kapur sirih
200 ml	susu hangat
100 gr	biskuit Oreo, tanpa krim, haluskan, untuk taburan
100 gr	cokelat masak pekat, parut kasar, untuk isi

Cara Membuat:

1. Campur tepung ketan, tepung sagu, dan air kapur sirih. Masukkan susu hangat sedikit-sedikit sambil diaduk sampai kalis.
2. Ambil sedikit adonan. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat.
3. Didihkan air. Masukkan adonan klepon. Rebus sampai terapung. Angkat. Tiriskan.
4. Gulingkan di atas taburan remahan Oreo hingga terbalut rata.

MODIFIKASI Klepon

Peluang Usaha SAJI

Klepon Ubi Ungu

Ganti bahan tepung ketan pada resep Klepon Klasik dengan ubi ungu yang dikukus dan dihaluskan. Ganti bahan isi dengan kacang hijau yang dikukus lalu dimasak hingga kalis.

Klepon Kentang Nangka

Ganti setengah bagian bahan tepung ketan pada resep Klepon Klasik dengan kentang yang dikukus dan dihaluskan. Tambahkan potongan mata nangka ke dalam bahan isi klepon.

Klepon Jagung

Ganti setengah bagian bahan tepung ketan pada resep Klepon Klasik dengan jagung manis pipil yang diblender halus untuk adonan kulit

Klepon Kacang Ketan Hitam

Ganti setengah bagian bahan tepung ketan putih pada resep Klepon Klasik dengan tepung ketan hitam. Beri isi campuran gula pasir dan kacang tanah sangrai yang dicincang.

Klepon Keju

Ganti bahan isi pada resep Klepon Oreo Cokelat dengan vla keju. Taburi klepon dengan keju cheedar parut.

Klepon Cornflake

Ganti bahan isi pada resep Klepon Oreo Cokelat dengan selai strawberry. Taburi klepon dengan cornflakes yang sudah diremahkan hingga terbalut rata.

Klepon Cokelat Wijen

Tambahkan bahan cokelat bubuk ke dalam bahan kulit pada resep Klepon Oreo Cokelat. Beri isi biskuit cokelat bulat. Gulingkan klepon di atas wijen putih dan wijen hitam yang sudah disangrai hingga terbalut rata.

Klepon Sarikaya Kelapa

Ganti bahan isi pada resep Klepon Oreo Cokelat dengan selai sarikaya. Taburi klepon dengan kelapa parut kering.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI DOK.SAJI • FOTO DOK. SAJI • VISUAL ANITA O.

Biskuit Bebas Gluten
AMAN BUAT SI KECIL 12 BULAN+

Apakah Sajiers tahu apa itu gluten? Gluten adalah jenis protein yang terkandung di dalam bahan makanan tertentu, terutama tepung gandum. Bisa jadi si kecil termasuk intoleran terhadap gluten, yang bisa menimbulkan masalah pada pencernaannya. Nah, agar si kecil aman saat menyantap aneka kue, yuk, bikin sendiri biskuit bebas gluten!

RESEP: MONICA NOVARA HARDINI, S.GZ

1. Biskuit Pisang Kayu Manis

Bahan:

180 gr	oatmeal, blender halus
125 gr	pisang ambon, lumatkan
30 ml	minyak kelapa
1/4 sdt	kayumanis bubuk
1/8 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Aduk rata semua bahan.
2. Timbang adonan masing-masing 20 gram. Bentuk bulat. Letakkan di atas loyang beralas silpat atau kertas roti dan diolesi margarin. Pipihkan adonan.
3. Oven menggunakan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 15 menit hingga kue berwarna kecokelatan.
4. Angkat kue. Dinginkan di atas rak kawat.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	1046,4 kkal	74,7 kkal
Karbohidrat	140,7 gr	10,1 gr
Protein	24 gr	1,7gr
Lemak	42,4 gr	3 gr

2. Biskuit Cokelat

Bahan:

100 gr	maizena
50 gr	tepung beras
150 gr	margarin
85 gr	gula kelapa/gula semut
25 gr	cokelat bubuk
30 ml	santan kental instan

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula dengan mikser selama 1 menit. Tambahkan santan kental instan. Aduk rata.
2. Masukkan maizena, tepung beras, dan cokelat bubuk sambil diayak. Aduk rata.
3. Giling tipis adonan. Cetak menggunakan cetakan kue, sesuai selera.
4. Letakkan di atas loyang beralas silpat. Oven menggunakan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 30 menit hingga matang.
5. Angkat kue. Dinginkan di atas rak kawat.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	1884 kkal	58,9 kkal
Karbohidrat	205,4 gr	6,4 gr
Protein	6,6 gr	0,5 gr
Lemak	115,8 gr	3,6 gr

3. Biskuit Kentang Keju

Bahan:

250 gr	kentang, kukus, kupas, haluskan, timbang 200 gr
60 gr	maizena
75 gr	keju cheddar, parut
1 sdm	daun seledri, cincang halus

Cara Membuat:

1. Aduk rata semua bahan.
2. Timbang adonan masing-masing 20 gram.
3. Bentuk bulat pipih. Letakkan di atas loyang beralas silpat.
4. Oven menggunakan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius 40 menit hingga matang.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	597,8 kkal	27,2 kkal
Karbohidrat	81,2 gr	3,7 gr
Protein	14,4 gr	0,6 gr
Lemak	23,1 gr	1,1 gr

Saran Makan Untuk Bayi MPASI (Usia 6 Bulan+)

Setiap resep selingan buah masing-masing dapat menghasilkan 2 porsi. Namun bila dirasa porsinya masih terlalu banyak bagi bayi, Sajiers bisa membaginya menjadi 3 porsi, sehingga tabel nilai gizi pada tiap resep tinggal dibagi 3.

Untuk bayi usia 6 bulan, pemberian MPASI sebaiknya dilakukan bertahap. Di awal bisa diberikan selingan buah sebanyak 2-3 sendok makan setiap kali makan. Jadwal makan si kecil disarankan 2 kali dalam sehari, di sela pemberian ASI setiap 2-3 jam sekali (sekehendak bayi ingin menyusu).

Misalnya, pukul 06.00 ASI, 09.00 MPASI (selingan buah). Dilanjutkan pukul 12.00 ASI, 15.00 ASI, 18.00 MPASI (selingan buah), dan pukul 21.00 ASI. Seiring waktu dan perkembangan usia bayi, frekuensi pemberian MPASI bisa ditingkatkan, dari 2x dalam sehari menjadi 3x dalam sehari. Artinya, setelah selama 1-2 minggu mendapatkan MPASI pertama dan bayi sudah mengalami penyesuaian, berikutnya bisa ditambahkan porsinya.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI | TATA SAJI DOK.SAJI | FOTO DOK.SAJI | VISUAL ANITA O.

VARIASI RASA ENAK
Aneka Sempol Ayam

Jajanan khas Jawa Timur yang mirip otak-otak, tapi ditusuk serupa sate lilit ini, memang selalu jadi favorit banyak orang. Rasanya yang gurih, makin enak disantap dengan cocolan aneka saus atau sambal. Yuk, bikin sendiri di rumah dengan panduan resep dari SAJI, buat teman di rumah saja!

Sempol Ayam Pedas Saus Keju

10 tusuk

Bahan Sempol:

1/2 ekor	ayam, buang tulangnya, haluskan
2 siung	bawang putih, haluskan
1 sdt	cabai kering, cincang
1 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	air
1 btg	daun bawang, iris halus
3 sdm	tepung sagu
3 sdm	tepung terigu protein sedang
10 btg	tusuk sate
1 btr	telur, kocok lepas, untuk pencelup
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Saus Keju:

1/2 sdm	tepung terigu
200 ml	susu cair
100 gr	keju parut
1/4 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
1/8 sdt	pala bubuk
1 sdt	bubuk keju siap pakai
1 sdm	margarin, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Saus keju, panaskan margarin. Masukkan tepung terigu. Aduk sampai berbutir.
2. Tuang susu cair sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin.
3. Masukkan keju, garam, merica bubuk, dan pala bubuk. Aduk sampai keju larut. Masukkan bubuk keju. Aduk rata. Sisihkan.
4. Sempol, aduk rata ayam, bawang putih, cabai kering, garam, gula pasir dan merica bubuk.
5. Tambahkan air dan daun bawang. Aduk rata.
6. Masukkan tepung sagu dan tepung terigu. Aduk asal rata.
7. Ambil sedikit adonan. Kepal-kepal memanjang. Tusuk dengan tusuk sate.
8. Celupkan ke dalam telur. Goreng sampai matang. Tiriskan, Sajikan bersama saus keju.

Sempol Ayam Original

8 tusuk

Bahan:

500 gr	ayam, buang tulangnya, haluskan
2 siung	bawang putih, haluskan
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	air
1 btg	daun bawang, iris halus
3 sdm	tepung sagu
3 sdm	tepung terigu protein sedang
8 btg	tusuk sate
1 btr	telur, kocok lepas, untuk pencelup
500 ml	minyak, untuk menggoreng
50 ml	saus sambal, untuk pelengkap

Cara Membuat:

1. Aduk rata daging ayam yang sudah dihaluskan, bawang putih, garam, gula pasir, dan merica bubuk.
2. Tuang air dan daun bawang. Aduk rata.
3. Masukkan tepung sagu dan tepung terigu. Aduk asal rata.
4. Ambil sedikit adonan. Kepal-kepal memanjang. Tusuk dengan tusuk sate.
5. Kukus di atas api sedang 20 menit hingga matang. Angkat. Biarkan dingin.
6. Ambil satu tusuk sempol ayam. Celupkan ke dalam telur. Goreng sampai matang. Tiriskan, Sajikan bersama saus sambal.

Sempol Ayam Telur Gulung

11 tusuk

Bahan:

300 gr	daging paha ayam, giling halus
2 siung	bawang putih, haluskan
1 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
1 btg	daun bawang, iris halus
3 sdm	tepung sagu
3 sdm	tepung terigu protein sedang
11 btg	tusuk sate
2 btr	telur, kocok lepas
500 ml	minyak, untuk menggoreng
50 ml	sambal bangkok, untuk pelengkap

Cara Membuat:

1. Aduk rata ayam giling, bawang putih, garam, gula pasir, dan merica bubuk.
2. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.
3. Masukkan tepung sagu dan tepung terigu. Aduk asal rata.
4. Ambil sedikit adonan. Kepal-kepal memanjang. Tusuk dengan tusuk sate.
5. Panaskan minyak. Tuang menyebar telur yang telah dikocok. Gulung telur dengan sempol. Goreng sempol berbalut telur sampai matang. Tiriskan. Sajikan bersama sambal bangkok.

Sempol Ayam Keju

5 tusuk

Bahan:

250 gr	ayam giling
50 gr	keju cepat leleh, parut
2 siung	bawang putih, haluskan
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
1 btg	daun bawang, iris halus
2 sdm	tepung sagu
1 sdm	tepung terigu protein sedang
5 btg	tusuk sate
1 btr	telur, kocok lepas, untuk pencelup
500 ml	minyak, untuk menggoreng
50 ml	saus sambal, untuk pelengkap

Cara Membuat:

1. Aduk rata ayam giling, keju cepat leleh parut, bawang putih, garam, gula pasir, dan merica bubuk.
2. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.
3. Masukkan tepung sagu dan tepung terigu. Aduk asal rata.
4. Ambil sedikit adonan. Bentuk bola kecil-kecil. Tusuk-tusuk di tusuk sate.
5. Kukus di atas api sedang 20 menit hingga matang. Angkat. Biarkan dingin.
6. Celupkan sempol ke dalam telur. Goreng sampai matang. Tiriskan. Sajikan bersama saus sambal.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI I FOTO : DOK.SAJI I VISUAL ANITA O.

Minggu Ke-3:

1
- AYAM RICA-RICA
- Gulai Daun Singkong
- Telur Dadar Padang

2
- TAHU BASO KUAH
- Cuciwis Tumis Jamur
- Perkedel Ayam Bawang Putih

3
- TUMIS SAWI ASIN TAHU TAKWA
- Sup Jamur Udang
- Bakwan Sayur Buncis

4
- PECEL TERUNG BAKAR
- Pecak Bandeng
- Bala-Bala Udang

Minggu Ke-4:

1
- FUYUNGHAI AYAM UDANG
- Capcay Jamur Merang
- Perkedel Tahu

2
- KAKAP SAUS TAOSI
- Oseng Buncis Taoge Telur Asin
- Jamur Goreng Krispi Daun Ketumbar

3
- SAPO TAHU ALA CHINESE FOOD
- Ayam Goreng Mentega
- Bakwan Baso Sayur

4
- TUMIS TAOGE KEDELAI SAUS TIRAM
- Ikan Tim
- Tahu Krispi

1 Ayam Rica-Rica

Untuk 6 Porsi

Bahan:

1 ekor	ayam, potong 12 bagian
1 sdt	air jeruk nipis
1 sdt	garam
6 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
2 btg	serai, memarkan
1 3/4 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
200 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Tumbuk Kasar:

10 bh	cabai merah besar
4 bh	cabai keriting merah
10 btr	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 bh	tomat
2 cm	jahe

Cara membuat:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan di lemari es selama 15 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu tumbuk kasar, daun jeruk, dan serai sampai harum.
3. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
4. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Masak sambil sesekali diaduk hingga bumbu meresap.

2 Tahu Bakso Kuah

Untuk 2 Porsi

Bahan:

10 bh	tahu putih, potong kotak
300 gr	sawi hijau, potong-potong

Bahan Isi:

50 gr	ayam giling
100 gr	udang giling
100 gr	udang kupas, cincang kasar
1 bh	putih telur, kocok lepas
2 sdm	tepung sagu
3 btg	daun bawang kecil, iris halus
2 siung	bawang putih, haluskan
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	gula pasir

Bahan Kuah:

2.000 ml	kaldu ayam
1 1/2 sd	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir
2 btg	seledri, ikat
2 btg	daun bawang, ikat

Cara Membuat:

1. Keruk bagian tengah tahu. Sisihkan.
2. Isi, aduk rata bahan isi. Tambahkan kerukan tahu. Aduk rata.
3. Ambil sebuah tahu. Beri adonan isi. Lakukan sampai tahu dan adonan isi habis. Sisihkan.
4. Kuah, rebus kaldu ayam. Bubuhi garam, merica bubuk, gula pasir, seledri, dan daun bawang ikat sampai mendidih. Masukkan tahu isi. Masak hingga matang.
5. Tambahkan sawi hijau. Masak hingga layu.

3 Tumis Sawi Asin Tahu Takwa

Untuk 5 Porsi

Bahan:

200 gr	sawi asin, iris halus
5 btr	bakso ikan, iris
100 gr	tahu takwa, potong 3x1 cm, goreng hingga berkulit
2 siung	bawang putih, iris
4 btr	bawah merah, iris
1 1/2 sdt	kecap ikan
1/4 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
150 ml	air
1 sdm	minyak wijen, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak wijen. Tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum.
2. Masukkan bakso ikan dan tahu takwa. Bubuhi kecap ikan, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Tuang air. Masak sampai matang dan meresap.

4 Pecel Terung Bakar

Untuk 3 Porsi

Bahan:

3 bh	terung ungu, belah dua memanjang
1 sdt	garam
1 sdm	minyak, untuk mengoles

Bahan Sambal:

1 papan	mata petai, belah dua
1 lbr	daun salam
1 sdt	garam
2 sdt	gula merah sisir
25 gr	teri nasi goreng, untuk taburan
2 sdm	bawang merah goreng, untuk taburan
5 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

6 bh	cabai merah keriting
2 bh	cabai merah besar, buang bijinya
5 bh	cabai rawit
4 btr	bawang merah

Cara Membuat:

1. Lumuri terung dengan garam.
2. Bakar terung sambil dibolak-balik dan diolesi minyak sampai kecokelatan. Angkat.
3. Tumis bumbu halus dan daun salam sampai harum. Masukkan petai. Tumis sampai layu.
4. Bubuhi garam dan gula merah sisir. Aduk rata.
5. Sajikan terung dengan siraman tumisan sambal, taburan teri nasi goreng dan bawang merah goreng.

1 Fuyunghai Ayam Udang

Untuk 4 Buah

Bahan:

5 btr	telur, kocok lepas
2 bh	paha ayam fillet, cincang halus
100 gr	udang kupas, cincang kasar
2 siung	bawang putih, cincang halus
3/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 btg	daun bawang, iris halus
1/2 bh	bawang bombay, cincang halus
300 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Saus:

2 sdm	margarin
1 siung	bawang putih, memarkan
1 bh	cabai merah, buang biji, iris panjang
2 cm	jahe, iris panjang
50 gr	kacang polong
1 btg	daun bawang, iris panjang
50 gr	saus tomat
1 sdt	kecap inggris
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
250 ml	kaldu ayam
2 sdt	tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air, untuk mengentalkan

Cara Membuat:

1. Campurkan telur, ayam, udang, bawang putih, garam, merica bubuk, daun bawang, dan bawang bombay. Aduk rata.
2. Panaskan minyak di dalam wajan. Tuang 2 sendok sayur campuran telur. Goreng di atas api sedang sampai matang. Balikkan. Tiriskan.
3. Saus, panaskan margarin. Tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan cabai merah dan jahe. Aduk rata.
4. Bubuhi saus tomat, kecap inggris, garam, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tuang kaldu ayam. Masak sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan sagu. Aduk hingga meletup-letup.
6. Masukkan kacang polong dan daun bawang. Aduk menyebar. Sajikan fuyunghai bersama saus.

2 Kakap Saus Taosi

Untuk 4 porsi

Bahan:

300 gr	ikan kakap fillet, potong panjang
2 bh	tahu telur, potong 1 1/2 cm, goreng kecokelatan, tiriskan
1 sdt	air jeruk lemon
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	kecap ikan
1 sdm	minyak wijen

Bahan Saus Taosi:

3 sdm	taosi
2 siung	bawang putih, iris tipis
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang
3 cm	jahe, iris tipis panjang
2 bh	cabai hijau besar, buang biji, iris serong
1 sdm	saus tiram
1/2 sdt	garam
1 sdm	gula pasir
300 ml	air
1 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk lemon, garam, dan kecap ikan. Diamkan 15 menit.
2. Tumis ikan sambil dibalik dengan minyak wijen sampai berubah warna. Tiriskan.
3. Saus taosi, tumis bawang putih, bawang bombay, jahe, dan cabai hijau sampai harum. Masukkan taosi. Aduk sampai harum.
4. Tuang air. Masak sampai mendidih. Kecilkan api. Tambahkan tahu telur, saus tiram, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Masak hingga matang.
5. Siramkan saus taosi di atas ikan saat disajikan

3 Sapo Tahu Ala Chinese Food

Untuk 4 porsi

Bahan:

2 bh	tahu telur, potong bulat, goreng berkulit, tiriskan
150 gr	dada ayam fillet
1 bh	wortel, potong serong
3 bh	jamur hioko, seduh, iris
1 bh	sawi putih, potong-potong
100 gr	buncis, potong 2 cm
3 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang
2 sdt	kecap ikan
1 sdm	saus tiram
2 sdt	kecap asin
¼ sdt	merica bubuk
1 btg	daun bawang, iris serong
2 sdt	maizena, larutkan dengan 2 sdt air
400 ml	air
1 sdt	minyak wijen
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
2. Tambahkan wortel dan jamur. Aduk sampai setengah matang. Masukkan sawi dan buncis. Aduk rata.
3. Bubuhi kecap ikan, saus tiram, kecap asin, dan merica bubuk. Aduk rata. Tuang air. Aduk sampai mendidih.
4. Tambahkan larutan maizena. Aduk sampai meletup-letup. Masukkan tahu telur. Aduk rata.
5. Tambahkan minyak wijen dan daun bawang. Aduk menyebar.

4 Tumis Taoge Kedelai Saus Tiram

Untuk 5 Porsi

Bahan:

150 gr	taoge kedelai
100 gr	wortel, potong korek api
4 btg	kucai, potong 3 cm
4 siung	bawang putih, cincang halus
3 bh	cabai merah besar, potong serong
1 sdm	saus tiram
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
75 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih sampai harum. Masukkan cabai merah. Tumis sampai layu.
2. Bubuhi saus tiram, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Masukkan taoge, wortel, dan kucai. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai meresap.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI I FOTO DOK. SAJI I VISUAL ANITA O.

Fonterra Brands Indonesia Hadirkan Keju Premium Mainland

Pada Jumat (29/1) lalu Fonterra Brands Indonesia meluncurkan Mainland, warisan Selandia Baru dari generasi ke generasi yang dibuat dari 100% bahan alami terbaik dan memiliki sejarah panjang sebagai penerima penghargaan New Zealand Champions of Cheese Awards. Mainland Cheese di Indonesia hadir dalam 3 varian: Mild, Tasty, dan Vintage, keju berusia 3-24 bulan.

Presiden Direktur Fonterra Brands Indonesia, Shekhar Rapaka, menyatakan, "Fonterra Brands Indonesia selalu berupaya menghadirkan produk susu berkualitas tinggi dan dibuktikan melalui keahlian kami di industri susu selama ini. Hari ini kami dengan bangga memperkenalkan merek terbaru, Mainland, yang proses pembuatannya menjunjung tinggi nilai dan tradisi 'Good Things Take Time'."

Duta Besar Selandia Baru untuk Indonesia, Dr. Jonathan Austin, mengatakan, "Selandia Baru berkomitmen menyediakan produk nutrisi susu berkualitas tinggi di Indonesia. Melalui Fonterra Brands Indonesia, kami mempersembahkan kebaikan produk susu Selandia Baru melalui Mainland. Industri susu Selandia Baru menghasilkan lebih dari 1.500 formulasi produk susu berbeda. Keunggulan ini merupakan anugrah dari alam dan geografis kami, menyediakan bahan-bahan kelas dunia untuk menghasilkan keju premium yang lezat dan sehat bagi Mainland."

Sales Director Fonterra Brands Indonesia, Ganesh Thiagarajan, turut menjelaskan, "Produk Mainland adalah keju premium hasil dari susu sapi yang diberi pakan rumput yang mengandung Omega 3 & 6 lebih tinggi, CLA (Conjugated Linoleic Acid), Beta-carotene (Vitamin A), Vitamin D, E, K & K2 yang lebih tinggi, dibandingkan keju yang terbuat dari susu sapi yang diberi pakan biji-bijian. Cocok dikonsumsi sehari-hari dan momen instimewa sebagai kudapan, sandwich, kuliner, dan jamuan. Semua varian tersedia dalam kemasan 250 gram di supermarket premium dan supermarket di Jawa, Bali, Medan, Palembang, dan

Pelatihan Online Digital Marketing Solusi Pelaku UMKM di Masa Pandemi

Pelaku usaha mikro merupakan salah satu pilar penting sektor perekonomian nasional, yang terdampak cukup signifikan akibat pandemi Covid-19, yang melanda Indonesia 1 tahun terakhir. Sebelumnya, sebagian dari mereka berjualan melalui toko fisik yang bisa dikunjungi banyak orang dan pandemi menganjurkan tiap orang di rumah saja, sehingga memicu turunnya tingkat pembelian secara drastis dan memberi dampak hingga usaha gulung tikar.

Sebagai upaya bertahan, para pelaku usaha mikro mengusahakan berbagai cara agar bisa dengan mengubah strategi pemasaran offline menjadi online. Akhir 2020, Anton Hendranata, Ekonom Senior BRI menyatakan, bisnis pelaku usaha mikro sudah membaik (sumber: Kompas.com, 4 Desember 2020). Namun tidak dipungkiri, belum semua pelaku usaha mikro bisa memaksimalkan strategi online untuk menjalankan usaha, sehingga dibutuhkan pembekalan keahlian di bidang ini.

Habitat for Humanity Indonesia, organisasi kemanusiaan yang terus menyuarakan tiap keluarga berhak atas kehidupan layak dimulai dari rumah, kembali melakukan terobosan dengan mengajak Allianz Indonesia melalui Yayasan Allianz Peduli dan GoFood, mengadakan Pelatihan Online Digital Marketing bagi para pelaku usaha mikro terdampak pandemi, terutama yang belum fasih menggunakan strategi digital.

Pelatihan Digital marketing ini diikuti 100 peserta dari DKI Jakarta, Banten, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jogja, dan Jawa Timur, daerah asal pelaku usaha mikro terdampak pandemi. Pendaftaran dan seleksi peserta dilakukan secara online sejak 1 Desember 2020 dan pelatihan diadakan 2 tahap: 26 Januari pelatihan online digital marketing dan 28 Januari pembelajaran teknik pemasaran makanan dan minuman melalui mitra GoFood.

Hal ini dilakukan guna mendukung para peserta mempraktikkan langsung usaha mereka secara online. Pelatihan diharapkan menjadi terobosan bagi para pelaku usaha mikro di awal 2021 dengan penuh harapan untuk memenuhi kebutuhan hidup, bertahan, serta berdaya.

Blibli Gelar Festival Kuliner Imlek dari Rumah

Memeriahkan momen Tahun Baru Imlek pada 12 Februari, Blibli kembali menghadirkan "Festival Kuliner Imlek Blibli X Tirta Lie" yang berlangsung pada 1-10 Februari 2021. Untuk menyambut tahun shio Kerbau Logam, festival kuliner ini menghadirkan 1.000 menu khas Imlek siap santap dan makanan beku (frozen food).

Makan besar bersama keluarga merupakan tradisi perayaan Imlek yang bermakna kebersamaan. "Meski kita sedang berjuang melewati pandemi, Blibli ingin pelanggan tetap bisa merayakan Tahun Baru Imlek dan melakukan tradisi bersama keluarga, sambil tetap mematuhi protokol kesehatan. Festival Kuliner Imlek Blibli x Tirta Lie hadir memudahkan pelanggan memesan kuliner khas Imlek untuk disantap bersama di rumah," kata Andreas A. Pramaditya, Vice President Galeri Indonesia Blibli.

Andreas menambahkan, Festival Kuliner Imlek Blibli X Tirta Lie, seperti gelaran tahun lalu, merupakan bentuk usaha Blibli mendukung kelangsungan bisnis para pengusaha kuliner, termasuk segmen UMKM kuliner. "Dengan adanya kemudahan menjangkau pelanggan yang lebih luas melalui platform e-commerce, kami berharap roda usaha para seller di Blibli dapat berputar terus demi mewujudkan pemulihan ekonomi sesegera mungkin," lanjutnya.

Festival kuliner online ini merupakan kolaborasi Blibli ketiga kali dengan food blogger Tirta Lie. Menghadirkan setidaknya 1.000 varian hidangan siap santap dan makanan beku yang selalu dinantikan di Tahun Baru Imlek. Aneka hidangan ini bisa diakses via laman khusus di situs dan aplikasi Blibli, atau melalui tautan blibli.com/festivalkulinerCNY. Festival ini juga merupakan bagian dari rangkaian program Rejeki Bulan Cinta Blibli yang berlangsung pada 1-14 Februari 2021.

Fairmont Jakarta Sambut Imlek & Valentine's Day

Fairmont Jakarta turut menyambut Tahun Baru Imlek melalui perayaan semarak, dari suguhan tradisional untuk memperoleh keberuntungan, dekorasi warna-warni, serta pertunjukan barongsai dan peramal keberuntungan yang memikat tamu dari segala usia.

Untuk menyambut peruntungan di awal tahun shio Kerbau Logam, Fairmont Jakarta menyajikan berbagai hidangan tradisional Imlek pada 11-12 Februari di Spectrum Restaurant. Para tamu menikmati hidangan khas abalone, barbeque suckling, aneka seafood, lobster, dan beragam hidangan internasional lainnya di buffet dan live cooking stations.

Perayaan Imlek tentu tak lengkap tanpa tradisi Yu Sheng, yang melambangkan kemakmuran dan peruntungan baik. Yu Sheng buatan chef andal dari Spectrum terdiri dari berbagai sayuran segar, ikan salmon, kulit salmon, dan saus home-made yang siap disantap bersama. Menurut tradisi, semakin tinggi sayuran dilempar, semakin tinggi pula kesempatan harapan terkabul.

Para tamu menikmati buffet di malam Tahun Baru Imlek, pada Kamis (11/2) seharga Rp 888 ribu ++ per orang. Sementara pada 12 Februari, Spectrum menyajikan brunch dan santap malam buffet seharga Rp 698 ribu ++ per orang.

Selain perayaan Imlek, Spectrum Restaurant juga menyajikan hidangan prasmanan di Hari Valentine. Para tamu bisa menikmati beragam pilihan seafood segar, daging panggang, masakan internasional, serta sajian manis nan melimpah di buffet dan live cooking station.

Untuk pengalaman lebih private dan romantis, pilihan private dining rooms nan mewah tersedia dengan reservasi sebelumnya. Buffet di Spectrum tersedia seharga Rp 728 ribu ++ per orang termasuk segelas sparkling wine.

Bagi pencinta masakan Indonesia, bisa menikmati hidangan nusantara di 1945 Restaurant. Di Hari Valentine, chef dari 1945 menghadirkan 5-course set menu: Gohu Kerang Scallop Tartare dan Sambal Roa, Kimlo Udang, Ayam Taliwang, Short Ribs Maranggi dan Panna Cotta Kelapa, seharga Rp 628 ribu ++ per orang.

Keamanan dan kenyamanan para tamu saat bersantap di era baru sangat diperhatikan. Selama periode ini, reservasi restoran di awal sangat diperlukan karena kapasitas tempat duduk terbatas. Untuk informasi lebih lanjut paket dinner dan pemesanan, bisa menghubungi +62 (21) 2970 3333 atau email diningreservations.jakarta@fairmont.com.

TEKS: INTAN YS, FOTO: DOK. PRIBADI I VISUAL: ANITA O.

Saji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

RESEP TEMATIK

14 RESEP PRAKTIS & EKONOMIS TETAP MAKAN ENAK DI AKHIR BULAN

MAKAN ENAK DI TANGGAL TUA

Siapa bilang di akhir bulan atau tanggal tua kita tak bisa menyajikan aneka hidangan sehari-hari selezat di tanggal muda? Dengan resep ekonomis dari SAJI, Sajiers tetap bisa makan enak, kok.

Ayam Goreng Tepung Daun Jeruk

Untuk 4 porsi

Bahan:

4 bh	paha ayam fillet, potong 2 bagian
4 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
400 ml	air
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

5 siung	bawang putih
1 sdt	ketumbar
1 cm	jahe

Bahan Pencelup (Aduk Rata):

75 gr	tepung terigu
150 gr	tepung beras
6 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya, iris halus
1/2 sdt	baking powder
3/4 sdt	garam
250 ml	air es

Cara Membuat:

1. Rebus bumbu halus dan daun jeruk di dalam 400 ml air hingga mendidih.
2. Masukkan ayam. Bubuhi garam dan merica bubuk. Masak hingga ayam matang dan bumbu meresap. Angkat dan tiriskan ayam.
3. Celupkan ayam ke dalam bahan pencelup.
4. Panaskan minyak. Goreng ayam di atas api sedang sampai matang dan kering. Tiriskan.

Pendap

Untuk 4 porsi

Bahan:

500 gr	ikan kembung, cuci bersih
2 btg	daun bawang, potong 1/2 cm
1 btg	daun seledri, iris kasar
2 cm	lengkuas, memarkan
1 btg	serai, memarkan
3 bh	asam kandis
5 lbr	daun mangkokan, iris kasar
100 gr	kelapa parut kasar, sangrai
11/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
300 ml	santan, dari 1/2 butir kelapa
2 sdm	minyak, untuk menumis
2 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Bumbu Halus:

2 cm	kunyit, bakar
5 btr	kemiri, sangrai
8 btr	bawang merah
4 siung	bawang putih
6 bh	cabai merah
2 cm	jahe

Cara Membuat:

1. Remas-remas daun mangkokan bersama 1/2 sdt garam. Cuci bersih. Tiriskan.
2. Lumuri ikan kembung dengan setengah bagian bumbu halus.
3. Ambil daun pisang. Bungkus ikan seperti pepes. Kukus di atas api sedang, 30 menit sampai matang.
4. Buka bungkus pepes. Letakkan ikan di atas piring. Sisihkan.
5. Panaskan minyak. Tumis sisa bumbu halus sampai harum. Tambahkan lengkuas, serai, asam kandis, dan daun mangkokan. Aduk sampai layu. Tambahkan kelapa parut. Aduk rata.
6. Tuang santan. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai matang dan kuah mengental. Tambahkan daun bawang dan daun seledri. Aduk rata. Siramkan ke atas ikan kembung saat disajikan.

Gorang Asem Ayam

Untuk 5 Porsi

Bahan:

1/2 ekor	ayam, potong 12 bagian
3 bh	cabai hijau besar, potong bulat 1/2 cm
12 bh	cabai rawit merah utuh
3 bh	belimbing sayur, potong bulat 1 cm
2 bh	tomat hijau, potong-potong
1 btg	daun bawang, potong 1cm
25 gr	daun kemangi
2 sdt	garam
1 sdt	gula merah sisir
400 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
1 bh	serai, iris
2 lbr	daun salam, sobek-sobek
2 cm	lengkuas, iris
3 lbr	daun pisang, untuk membungkus

Bumbu Halus:

2 btr	kemiri, sangrai
5 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
1/2 sdm	ketumbar
2 cm	jahe

Cara Membuat:

1. Campur ayam, bumbu halus, garam, dan gula merah. Remas-remas ayam. Diamkan 30 menit.
2. Tambahkan cabai hijau, cabai rawit, blimbing sayur, tomat, daun bawang, daun kemangi, dan santan. Aduk rata.
3. Ambil 2 lembar daun pisang. Letakkan potongan serai, daun salam, dan lengkuas.
4. Sendokkan campuran ayam bersama kuah santan. Bungkus tum dan semat atasnya dengan lidi.
5. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api kecil, 1 jam sampai matang.

Nugget Ayam Jamur

Untuk 36 Buah

Bahan:

200 gr	ayam giling
100 gr	jamur tiram, cincang kasar
100 gr	jamur kancing, cincang halus
3 bh	jamur kuping, cincang halus
75 gr	tepung panir halus
2 siung	bawang putih, haluskan
1 btr	telur
100 ml	susu cair
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
3 btr	telur, kocok lepas, untuk pencelup
125 gr	panir kasar, untuk pelapis
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Aduk rata ayam giling, jamur tiram, jamur kancing, jamur kuping, bawang putih, dan tepung panir halus. Tambahkan susu cair dan telur. Aduk rata. Bubuhi garam dan merica bubuk.
2. Tuang adonan ke dalam loyang 24x24x3 cm setinggi 1 1/2 cm loyang.
3. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 30 menit sampai matang. Angkat. Biarkan dingin.
4. Potong-potong nugget ukuran 2x4 cm. Celupkan ke dalam telur. Gulingkan di atas panir hingga terbalut rata. Masukkan ke dalam freezer 30 menit.
5. Goreng nugget di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kuning kecokelatan. Tiriskan.

Spageti Goreng Jawa

Untuk 4 Porsi

Bahan:

200 gr	spageti
1 bh	cabai merah besar, buang biji, iris halus
2 btr	telur, kocok lepas
50 gr	kol, iris
50 gr	taoge
3 btg	caisim, potong-potong
75 ml	air
1 bh	ayam goreng, suwir-suwir
2 sdm	kecap manis
1 sdm	kecap asin
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
1 bh	tomat, potong-potong
1 btg	daun bawang, iris miring
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 btr	kemiri, sangrai
4 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Didihkan 1.000 ml air bersama 1/2 sendok teh garam dan 1 sendok makan minyak goreng. Masukkan spageti. Rebus sampai matang. Angkat spageti dan tiriskan.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus dan cabai merah besar sampai harum. Sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir.
3. Tambahkan kol, taoge, dan caisim. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai mendidih.
4. Masukkan spageti dan ayam suwir. Bubuhi kecap manis, kecap asin, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tambahkan tomat dan daun bawang. Aduk rata.

Capcay Tahu Goreng

Untuk 5 porsi

Bahan:

3 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 bh	bawang bombay, potong-potong
1 bh	wortel, potong serong tipis
1 bonggol	kecil kembang kol, potong per kuntum
1 bh	tahu, potong kotak 2x2 cm, goreng berkulit
3 lbr	jamur kuping, rendam, potong-potong
4 btg	caisim, potong-potong
2 sdt	kecap ikan
2 sdm	saus tiram
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
1/2 sdt	minyak wijen
2 sdt	maizena, larutkan dengan 2 sdt air
250 ml	air
1 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum dan matang.
2. Tambahkan wortel dan kembang kol. Aduk sampai layu.
3. Masukkan tahu, jamur kuping, dan caisim. Aduk rata.
4. Bubuhi kecap ikan, saus tiram, garam, merica, dan gula. Aduk rata.
5. Tuang air. Biarkan mendidih. Masukkan larutan maizena. Tambahkan minyak wijen. Aduk hingga kuah kental dan matang.

Tumis Pokcoy Merica Hitam

Untuk 4 porsi

Bahan:

300 gr	pokcoy, buang bonggolnya
3 bh	bakso, iris bulat
3 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 bh	bawang bombay, cincang halus
1/2 bh	paprika hijau, potong kotak
1/2 sdt	minyak wijen
1/2 sdm	kecap ikan
1/4 sdt	garam
1 sdt	merica hitam kasar
1/4 sdt	gula pasir
100 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih, bawang bombay, dan paprika sampai harum.
2. Masukkan pokcoy dan bakso. Aduk rata
3. Bubuhi kecap ikan, garam, merica hitam kasar, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sampai matang dan meresap. Menjelang diangkat, tambahkan minyak wijen. Aduk rata.

Kentang Telur Mata Sapi Kukus

Untuk 6 Porsi

Bahan:

250 gr	kentang, parut kasar
50 gr	kacang polong
50 gr	jamur iris halus
1 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	pala bubuk
30 gr	keju cheddar parut
6 btr	telur

Cara Membuat:

1. Tata kentang di dalam loyang muffin besar yang sudah diolesi tipis minyak.
2. Tuang campuran kacang polong, jamur, garam, merica, pala, dan keju parut.
3. Pecahkan 1 butir telur di atas campurang kacang polong.
4. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api kecil, 25 menit hingga matang.

Ayam Suwir Aroma Jeruk

Untuk 4 porsi

Bahan:

1 psg	dada ayam, rebus, suwir
2 btg	serai, memarkan
1 1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
2 sdm	minyak, untuk menumis
1 sdm	santan kental

Bumbu Halus:

3 cm	kunyit, bakar
8 btr	bawang merah, sangrai
5 siung	bawang putih, sangrai
2 btr	kemiri, sangrai
1 sdt	ebi, sangrai
4 bh	cabai merah besar
10 lbr	daun jeruk, buang tulangnya

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus dan serai hingga harum. Masukkan suwiran daging ayam. Aduk rata.
2. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata.
3. Tuang santan. Aduk di atas api kecil hingga meresap.

Tumis Sawi Jamur

Untuk 5 porsi

Bahan:

250 gr	sawi putih, potong-potong
20 gr	jamur kuping, rendam, potong-potong
3 siung	bawang putih, iris tipis
2 bh	cabai merah besar, buang biji, iris miring
1 sdt	kecap ikan
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
150 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih sampai harum.
2. Tambahkan cabai. Aduk rata hingga layu.
3. Masukkan sawi putih dan jamur. Aduk rata. Bubuhi kecap ikan, garam, dan merica. Aduk rata.
4. Tuang air. Aduk hingga matang.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI | FOTO DOK. SAJI | VISUAL ANITA O.

Sup Kacang Merah Sosis Bumbu Pala

Untuk 6 porsi

Bahan:

100 gr	kacang merah segar, rebus
3 bh	sosis sapi, potong bulat 1/2 cm
1 bh	wortel, potong bulat 1x1 cm
75 gr	buncis, potong 1cm
50 gr	makaroni bentuk kerang, rebus
2 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	pala bubuk
1.500 ml	air kaldu sapi
1 btg	daun bawang, potong 1 cm
1 btg	daun seledri, iris halus
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

5 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus hingga harum.
2. Tuang air kaldu. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan kacang merah, sosis, wortel, buncis, dan makaroni. Masak hingga sayuran setengah layu.
4. Bubuhi garam, gula pasir, merica bubuk, dan pala bubuk. Masak hingga matang.
5. Menjelang diangkat, tambahkan daun bawang dan daun seledri. Aduk menyebar.

Tahu Masak Kecap Soun

Untuk 5 porsi

Bahan:

10 bh	tahu kulit kotak, potong diagonal
100 gr	soun
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang
3 siung	bawang putih, memarkan
6 bh	cabai rawit merah, iris
3 bh	cabai merah besar, potong bulat 1cm
1/2 sdm	saus tiram
3 sdm	kecap manis
1 sdt	kecap asin
3/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	gula pasir
200 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Tambahkan cabai. Aduk rata.
2. Masukkan tahu. Aduk rata. Tambahkan soun. Bubuhi saus tiram, kecap manis, kecap asin, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Tuang air. Aduk rata. Masak sampai matang dan bumbu meresap.

Tumis Kangkung Cakalang Rica-Rica

Untuk 2 porsi

Bahan:

130 gr	kangkung, petiki
100 gr	ikan cakalang, goreng, suwir kasar
1 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/2 sdt	air jeruk limau
4 lbr	daun jeruk
50 ml	air

Bumbu Halus:

8 bh	cabai merah
6 btr	bawang merah
1 bh	tomat kecil

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai harum.
2. Masukkan ikan cakalang. Aduk rata.
3. Tambahkan kangkung. Bubuhi garam, gula pasir, air jeruk limau, dan daun jeruk. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sampai bumbu meresap.

Genjer Cah Udang Oncom

Untuk 5 porsi

Bahan:

300 gr	genjer, potong panjang 8 cm
200 gr	oncom, potong kotak
100 gr	udang, cincang kasar
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	gula pasir
150 ml	air

Bumbu Halus:

3 btr	kemiri, sangrai
6 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih
3 bh	cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai harum.
2. Tambahkan udang. Masak sampai berubah warna.
3. Masukkan genjer dan oncom. Aduk sampai layu.
4. Bubuhi garam, merica,dan gula. Aduk rata. Tuang air. Aduk rata
5. Masak sampai bumbu meresap dan matang.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI I FOTO DOK. SAJI I VISUAL ANITA O.